

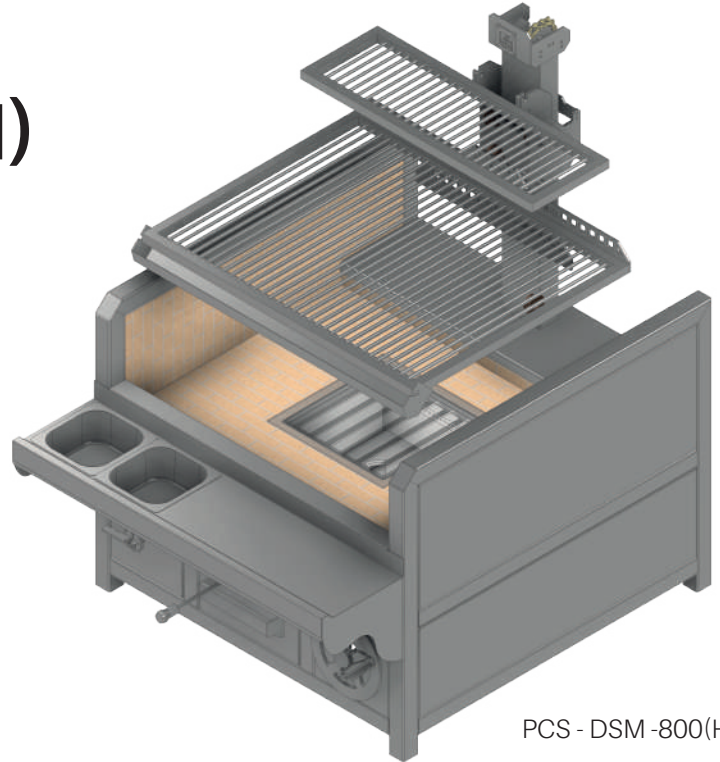
PARRILLA CENTELLA SIMPLE HÍBRIDA HYBRID SIMPLE CENTELLA GRILL

PCS - DSM - 800 (H)

CARACTERÍSTICAS

Una parrilla de sobremesa, híbrida, que combina la simplicidad estructural de un solo sistema de elevación con la velocidad del encendido a gas. Diseñada para quienes necesitan calor al instante, sin renunciar al carbón, este modelo fusiona tecnología y diseño en una propuesta compacta, rápida y precisa. La incorporación de un quemador tipo flauta integrada bajo la rejilla permite activar el carbón en minutos, eliminando esperas y maximizando el rendimiento desde el primer momento.

A hybrid tabletop grill that combines the structural simplicity of a single lifting system with the speed of gas ignition. Designed for those who need instant heat without giving up charcoal, this model fuses technology and design in a compact, fast and precise proposal. The incorporation of an integrated flute burner under the grate allows the charcoal to be activated in minutes, eliminating waiting and maximizing performance right from the start.



PCS - DSM - 800(H)

DATOS TÉCNICOS

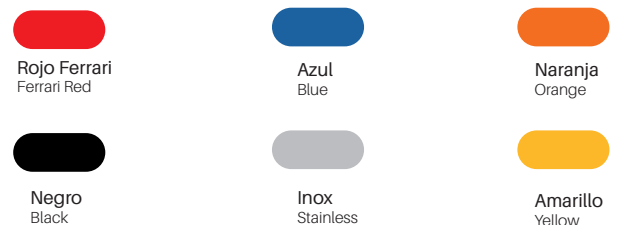
Superficie de Asado Roasting Surface	700 x 650 mm 28 x 26 in
Tiempo de Encendido* Fire up Time*	15 min aprox 15 min average
Carga Inicial de Carbón Charcoal Initial Load	1 - 3 kg 2,2 - 6,6 lb
Temperatura de Braseado* Cooking Surface*	250 °C 482 °F
Potencia Térmica Nominal Nominal Heat Output	2,38 kW 3,19 hp
Materiales Materials	Acero AISI 304 y AISI 430 AISI 304 and AISI 430 Steel
Medidas Totales (largo, ancho, altura) Total Measurements (length, width, height)	800 x 800 x 1069 mm 31 x 31 x 42 in
Peso Neto Net Weight	156 kg 343,92 lb

*Datos aproximados
*Approximate data

ACCESORIOS INCLUIDOS

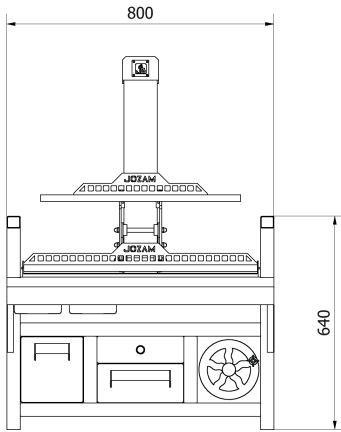
- 1 Parrillas de Varilla
1 Rod Grills
- 1 Sobreparrillas
1 Overgrills
- 2 Cambros
2 Spice Rack
- 1 Atizador
1 Poker
- 1 Pala
1 Shovel
- 1 Arrastre
1 Trawling

COLORES DISPONIBLES

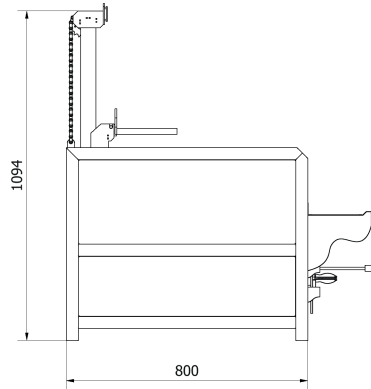


*Consultar por disponibilidad de colores
* Check for color availability

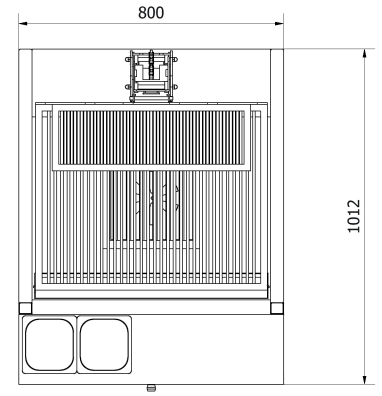
Vista Frontal
Front View



Vista Lateral Izquierdo
Left Side View

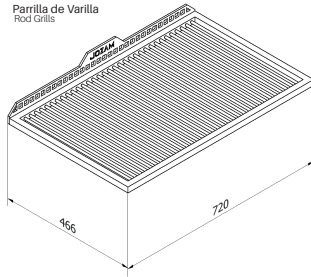


Vista Superior
Top View

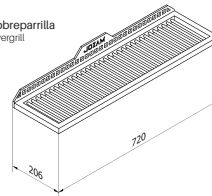


PARRILLAS

Parrilla de Varilla
Rod Grills

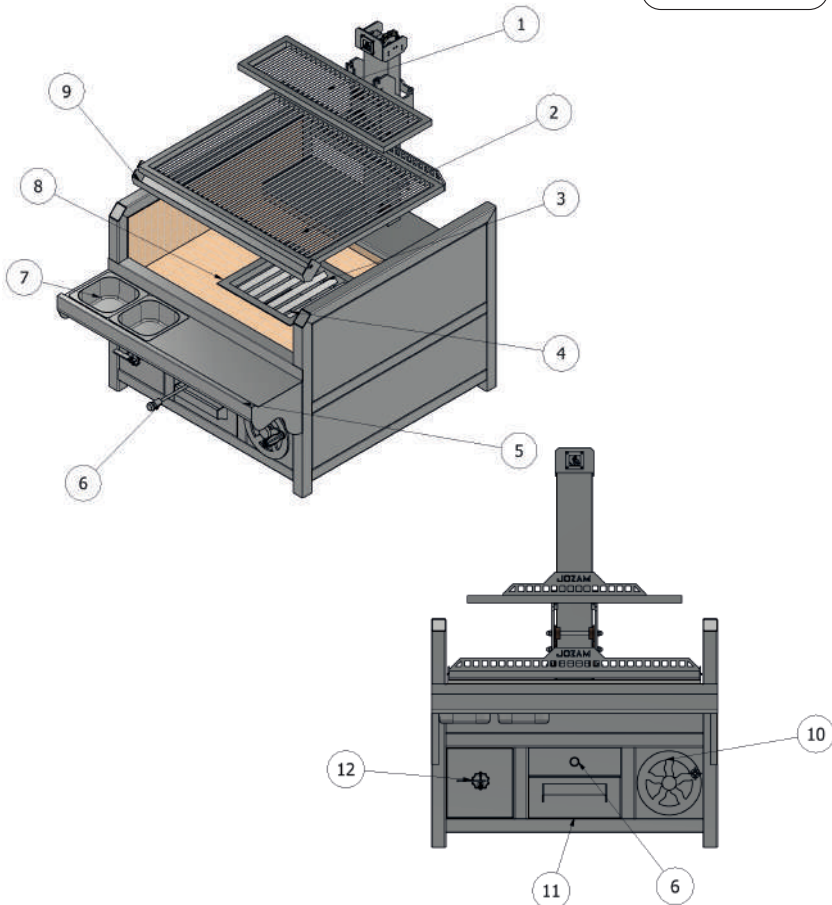


Sobreparrilla
Overgrill



*Medidas en Milímetros
*Measurements in Millimeters

COMPONENTES



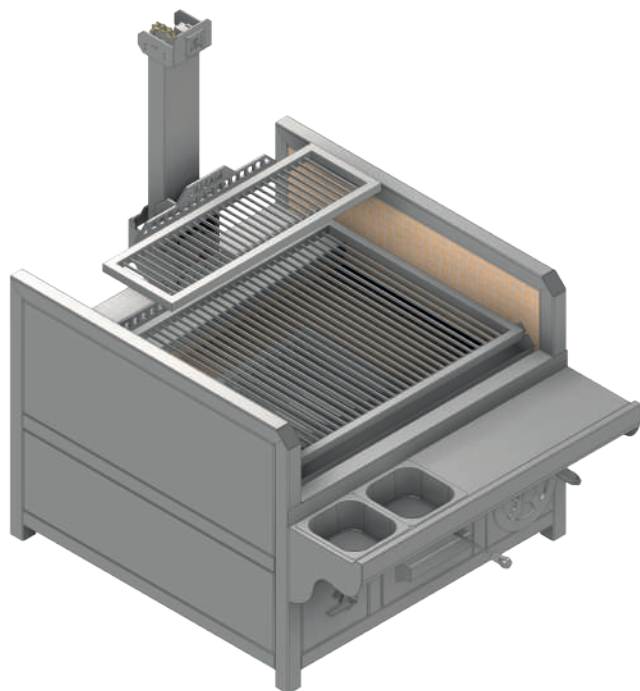
ELEMENTO ELEMENT	CANTIDAD QUANTITY	NOMBRE NAME
1	1	Sobreparrilla Overgrill
2	1	Parrilla de Varilla Rod Grill
3	1	Quemador tipo Flauta Flute Burner
4	1	Sistema de Ventilación Ventilation System
5	1	Repisa para Cambros Spice Rack Shelf
6	2	Control Sistema de Ventilación Ventilation System Control
7	2	Cambio Spice Rack
8	1	Rejilla Grating
9	1	Recoger de Grasa Handwheel
10	1	Volante Handwheel
11	1	Cajon Drawer
12	1	Perilla para Gas Gas Knob

USO CORRECTO Y MANTENIMIENTO

Correct Use and Maintenance

Seguir los pasos antes, durante y después de utilizar el equipo.

Follow the steps before, during and after using the equipment



ADVERTENCIAS / WARNINGS

- La parrilla debe ser ubicada en un lugar con buena ventilación para evitar intoxicación del usuario. The grill should be located in a place with good ventilation to avoid intoxication of the user.
- El equipo es de uso exclusivo para carbón o leña. The equipment is for charcoal or firewood use only.
- El equipo no posee elementos eléctricos. The equipment has no electrical elements.
- No modificar la estructura ni ningún complemento del equipo. Do not modify the structure or any complement of the equipment.
- No mover el equipo mientras está en funcionamiento. Do not move the equipment while it is in operation.
- Mantener fuera del alcance de niños y mascotas. Keep out of reach of children and pets.
- No dejar el equipo sin supervisión durante su uso. Do not leave the equipment unattended during use.
- Mantener el equipo sobre una superficie plana. Keep the equipment on a flat surface.
- No usar petróleo, aguarrás, metanol, alcohol u otro químico similar para encender el carbón o leña. Do not use petroleum, turpentine, methanol, alcohol or other similar chemicals to ignite charcoal or firewood.

USO DEL EQUIPO / USE OF EQUIPMENT

Sistema de Ventilación

Access to the Brazier

Para oxigenar las brasas, se puede utilizar el sistema de ventilación, para lo cual se debe empujar el vástago ubicado en el frente.

To oxygenate the embers, the ventilation system can be used by pushing the rod located on the front.

De forma contraria para impedir la oxigenación de la cámara se debe halar el vástago para cerrar la rejilla de ventilación. On the other hand, to prevent oxygenation of the chamber, the stem must be pulled to close the ventilation grille.

Movimiento de Parrillas Vascas

Movement of Basque Grills

Tomar en cuenta que el movimiento es totalmente mecánico y no eléctrico. Note that the movement is entirely mechanical and not electrical.

Para subir es necesario girar el volante en sentido horario y para bajar es necesario girar el volante en sentido antihorario, de manera que sube hasta el tope superior y baja hasta el tope inferior. To raise it is necessary to turn the handwheel clockwise and to lower it is necessary to turn the handwheel counter-clockwise, so that it goes up to the upper stop and down to the lower stop.

MANTENIMIENTO / MAINTENANCE

Limpieza

Cleaning

Mantener las superficies de contacto con los alimentos totalmente limpias para evitar propagación de bacterias. Realizar la limpieza entre cada uso y después de no haberla utilizado durante un largo periodo de tiempo. Asegúrese que las superficies estén totalmente frías antes de realizar la limpieza. Keep food contact surfaces thoroughly clean to prevent the spread of bacteria. Clean between each use and after not having been used for a long period of time. Make sure surfaces are completely cool before cleaning.

Remoción de Residuos

Waste Removal

Evitar remover los residuos de alimentos con metales que puedan afectar el correcto funcionamiento de la parrilla. Avoid removing food residues with metals that may affect the correct functioning of the grill.

